EAU PEPTONEE

DILUANT BM16408

1 DOMAINE D'UTILISATION

L'eau peptonée est un diluant destiné à la préparation des suspensions mères de laits et produits laitiers et d'autres produits alimentaires. Il est également utilisé comme diluant pour l'analyse des eaux et des produits cosmétiques.

L'eau peptonée est aussi employée pour effectuer les dilutions en vue de l'examen microbiologique.

2 MODE D'EMPLOI

Préparation des solutions ou des suspensions mères :

- Introduire aseptiquement x g de produit à analyser dans un flacon taré contenant 9x mL de milieu (BM164) de façon à obtenir une dilution au $1/10^{ième}$.
- Homogénéiser parfaitement de façon à obtenir une suspension-mère ou un bouillon de pré-enrichissement.
- Incuber en respectant le protocole analytique approprié.

Préparation des dilutions décimales :

- Introduire 1 mL de suspension mère dans un tube contenant 9 mL de milieu.
- Homogénéiser parfaitement.
- Recommencer l'opération jusqu'à l'obtention de la dilution souhaitée.

Note : Pour d'autres utilisations, se reporter au référentiel en vigueur.

3 FORMULE-TYPE

Cette formule-type peut être ajustée de façon à obtenir des performances optimales.

Pour 1 litre de milieu :
- Peptone .... 1,0 g

pH du milieu prêt-à-l'emploi à 25 °C : 7,0 ± 0,2.

4 CONTROLE QUALITE

Solution incolore, limpide.

Réponse culturale typique après 45 minutes d'incubation à 20-25 °C (XP CEN ISO/TS 11133) :

Microorganismes		Croissance
Escherichia coli	WDCM 00013	± 50% colonies / T_0
Listeria monocytogenes	WDCM 00021	± 50% colonies / T_0
Salmonella Typhimurium	WDCM 00031	± 50% colonies / T_0
Staphylococcus aureus	WDCM 00034	± 50% colonies / T_0

5 CONSERVATION

Milieu en poches souples : 2-25 °C.
Les dates de péremption sont mentionnées sur les étiquettes.



Rue des Quarante Mines – ZAC de Ther – Allonne – B.P. 10245 – 60002 Beauvais Cedex – France
Tél : + 33 (0)3 44 14 33 33 – Fax : + 33 (0)3 44 14 33 34 – www.biokar-diagnostics.fr



6 PRESENTATION

Milieu prêt-à-l'emploi

2 poches souples de 5 L BM16408

7 REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

NF EN ISO 6887-3. Janvier 2004. Microbiologie des aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique. Partie 3 : Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche.

NF EN ISO 8199 (T90-400). Janvier 2008. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des micro-organismes sur milieu de culture.

NF ISO 21527-1. Novembre 2008. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures. Partie 1 : technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau supérieure à 0,95.

NF ISO 21527-2. Novembre 2008. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures. Partie 2 : technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95.

NF EN ISO 21149 (T75-602). Novembre 2009. Cosmétiques. Microbiologie. Dénombrement et détection des bactéries aérobies mésophiles.

NF EN ISO 6887-5. Octobre 2010. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique. Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.

NF EN ISO 16212 (T75-608). Août 2011 Cosmétiques. Microbiologie. Dénombrement des levures et des moisissures.

8 AUTRES INFORMATIONS

Les mentions portées sur les étiquettes sont prédominantes sur les formules ou les instructions décrites dans ce document et sont susceptibles d'être modifiées à tout moment, sans préavis.

Code document : BM164/FR/2012-07 : 2.
Date création : 07-2012
Date de révision : 10-2013
Motif de révision : Révision générale (§ 7 : Références bibliographiques).



Rue des Quarante Mines – ZAC de Ther – Allonne – B.P. 10245 – 60002 Beauvais Cedex – France
Tél : + 33 (0)3 44 14 33 33 – Fax : + 33 (0)3 44 14 33 34 – www.biokar-diagnostics.fr

